

餐廳調配大全

DRINKING GUIDEBOOK

附：餐巾摺法 ● 水果切雕 ● 各式雞尾酒 ● 多種飲料

家庭及專業適用



餐巾摺法



各式咖啡



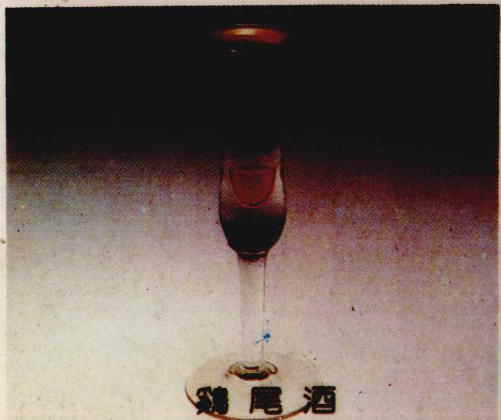
水果切雕



聖代百匯



飲料



雞尾酒

餐廳調配大全

博文出版社編輯部編

博文出版社出版

歐美各國酒類釀造與認識

威士忌酒(Whisky)

(Scotch Whisky)·蘇格蘭高地生產大麥，是釀造威士忌酒的主要原料，高地上蘊藏的泥煤，是蒸餾威士忌酒的燃料，而從高山上下注的流水，水質又最適宜於釀造威士忌，產量多而名氣大。

釀造威士忌酒的操作程序：一、將大麥浸水發芽，二、是烘乾麥芽後予以粉碎的三、是將粉碎的麥芽置入槽內加水使其糖化，四、是將糖化麥芽汁輸入醱酵桶中加入酵母醱酵，最後是蒸餾。蒸餾須經過二次，第一次蒸餾所得的酒，酒精度不高，酒質也不純，再經第二次蒸餾除去酒頭與酒尾，其中餾部份，纔是合於標準的威士忌酒，不過纔蒸餾出來的威士忌酒酒味粗劣，英國政府特以法律規定，凡貯藏未滿三年的威士忌，不得用蘇格蘭威士忌名義出售。

威士忌酒必須存貯在木桶中，木桶是用雪梨木製成的，在存貯中，酒中滲入桶材的色素，色澤漸漸改變，而原來粗劣的質味也漸漸消失。醇美的威士忌酒，需要貯藏十年以上，這時酒的色、香、味，纔算是上乘的，存貯威士忌酒的酒桶，應藏置於溫度較低而不是十分乾燥的地方，這會使酒質愈為圓熟。

世界各地釀造的威士忌酒，可依其所用原料的不同，分成五類：

- 一、麥芽威士忌(Malt Whisky)，蘇格蘭威士忌，多數都以大麥芽為原料，是麥芽威士忌。
- 二、穀物威士忌(Grain Whisky)在大麥芽中混和少量未發芽的大麥後，經糖化而成麥汁，再於此麥汁中加入未發芽的小麥或燕麥而釀成的，稱為穀物威士忌。
- 三、波本威士忌(Bourbon Whisky)美國威士忌，係用玉蜀黍為主要原料，並加入裸麥等穀物而釀成的，稱為波本威士忌，其成熟之酒須行着色。

四、五穀威士忌(Corn Whisky)此酒所用原料，與波本威士忌相同，其釀造方法也無差別，惟波本威士忌是着色的，而此酒是不着色的。

五、裸麥威士忌(Rye Whisky)此酒所用原料，亦與波本威士忌相同，惟用裸麥數量，依規定不得少於百分之五十一。

威士忌酒可分為純淨威士忌(Straight Whisky)與混和威士忌(Blended Whisky)兩類。

蘇格蘭威士忌 Scotch Whisky



歐美各國酒類釀造與認識

蘇格蘭威士忌 Scotch Whisky



歐美各國酒類釀造與認識

愛爾蘭威士忌 Irish Whisky



美國威士忌 Bourbon Whisky



歐美各國酒類釀造與認識

加拿大威士忌 Canada Whisky



白蘭地酒 (Brandy)

白蘭地酒 (Brandy) 是用葡萄酒蒸餾而成的，仍以法國產品為最好。法國白蘭地酒的製造，以科涅克 (Gognac) 為最有名，依照1909年法國政府所頒法令，可以稱為科涅克白蘭地酒的地區而受有商標權保護的計有七區，最著名的是大香檳區與小香檳區。凡是白蘭地酒瓶上寫明科涅克者，必須是政府指定科涅克地區內各區所產葡萄釀造的，其寫明科涅克而又加寫香檳 (Champagne) 字樣是表示這白蘭地酒是科涅克大、小兩香檳區所產，而且是特級產品。

釀造白蘭地酒的原料葡萄，是叫作“福爾·白蘭射” (Folle Blanche) 的白葡萄，最適合蒸餾成白蘭地酒，第一次蒸餾其餾出液的酒精含量，僅有20%上下，所以必須第二次蒸餾。第二次蒸餾時，最初餾出與最後餾出的應另行處理，僅取其中餾部份售給酒廠。白蘭地酒必須盛入特製的硬木桶內，並須經過很長時期的貯藏，纔能包裝出售。在貯藏中酒因吸收桶材的色素，並逐漸促使酒的質味變成芳郁醇厚。

白蘭地在裝瓶出售時，在瓶身上或標貼上標示酒的陳熟程度，下列各種標識是表示貯藏的年數：

三星 (Three Stars)：五年

V.O.：十年至十二年

V.S.O.：十二年至十七年

V.S.O.P.：廿年至廿五年

Napoleon 四十年

X.O 五十年

Extra 七十年

V - Very 純優
S - Superior 上等
O - Old 古老
P - Pale 淡色
X - Extra 特級

法國白蘭地 Cognac Brandy



歐美各國酒類釀造與認識



歐美各國酒類釀造與認識

琴酒(Gin)

琴酒(Gin)也有譯作毡酒或杜松子酒。此酒無色透明，具有獨特的香味。琴酒的主要香料是杜松子，「杜松(Juniperus Gornmunis)松杉科，常綠喬木，高一丈四五尺，葉針形，多三片輪生。果實為球果，肉質，供藥用，為利尿、興奮劑，有特殊之香味，故製為香料，附加於肉類及酒類，又為釀酒之原料。產北半球溫帶地方。」釀酒之杜松子，採摘後須經三年之乾枯。琴酒出產地區分為：

- (一) 荷蘭琴酒(Holland Gin或Dutch Gin)，以大麥芽與裸麥為原料而製成的琴酒，其原酒的蒸餾以及精餾一般概反覆數次，最後將精餾而得的酒貯存於玻璃槽中俟其熟成，包裝時須加稀釋至酒精四十度上下。
- (二) 蘇格蘭琴酒(London Gin)，是採用麥芽及五穀類為原料。主要製品有原味琴酒(Dry Gin)。
- (三) 美國琴酒(American Gin)製法亦與蘇格蘭琴酒大致相同，其製品分為兩級，瓶底有凸體的D字者，是表示蒸餾(Distilled)而成，有R字者，是表示係精餾(Rectifier)而成。
- (四) 普里穆斯琴酒(Plymouth Gin)是英國得文州普里穆斯地方教會於一八三〇年所創製，其釀製方法與蘇格蘭琴酒雖大致相同，惟其香味則互不相同。

琴酒雖發源荷蘭，但傳至英國以後始行聞名。

雞尾酒風行於世，琴酒成為調製雞尾酒應用最多的基酒，其配方多達六百種以上，乃有「琴酒是雞尾酒的心臟」的美稱。

琴酒 Gin



伏特加酒(Vodka)

伏特加酒(Vodka)原是舊俄羅斯帝國的名產，無論皇室、貴族以及平民，都喜歡飲用的國酒。釀酒的原料是麥芽與馬鈴薯，經醱酵成為酒醪，再經二次蒸餾成為伏特加的原酒。把第二次蒸餾而得原酒的精餾部份，就是除去頭酒與尾酒的中間部份加以過濾，即成為伏特加酒成品。

伏特加酒是無色、無香並且無味，這透明的液體之所以稱為「伏特加」。一般酒類都是具有它所含有的特殊氣味，但伏特加酒是沒有一絲氣味，既沒有香氣，也沒有臭氣，取飲入口，不甜、不酸、不苦、不澀，祇有火一般的刺激，這是伏特加的特點。

製造伏特加酒，釀造酒醪與蒸餾原酒，並無特殊之處，過濾時將精餾而得的原酒，注入白樺活性炭過濾槽中，須經過八小時以上緩慢的過濾程序，以使精餾液與活性炭份子充份接觸而淨化，所有原酒中含有的油類、

酸、醱類、脂類以及其他微量物質悉數除去，方成為純粹的伏特加酒。

伏特加現在已不是蘇聯的特產，德國、波蘭、美國、日本等，都能製成品質與蘇聯所製不相上下的伏特加酒。因為伏特加酒具有可與各種酒類及飲料混和的特性，與琴酒同樣被廣泛採作雞尾酒的基酒，其消費量增加很快，各國酒商急起仿造，不久都獲成功。



歐美各國酒類釀造與認識

伏特加酒 Vodka



蘭姆酒(Rum)

蘭姆酒(Rum)以西印度群島的亞買加島所製的久享盛名，蘭姆酒是利用製造蔗糖所廢置的浮滓及泡沫為主，攪入糖蜜及蔗汁醱酵後經過蒸餾而成的酒。新蒸餾而得的酒，近乎無色透明，在大橡木桶中貯存經三年以後，由於木桶色澤之滲出，酒液呈琥珀色，並具有特殊的芳香與可口的甜味。

除很早就有名氣的亞買加蘭姆酒外，古巴及波多黎各亦以產蘭姆酒聞名，其產品百卡地蘭姆酒(Bacardi Rum)為眾所熟知。百卡地蘭姆酒品質優良，酒精含量較低，銷行地區很廣。此外美國肯塔基及麻塞諸塞州、英屬圭亞那以及巴西、海地、墨西哥、聖多明哥、處女島

、馬達加斯、東印度群島等地，也產製蘭姆酒。

凡是生產甘蔗地區，都可利用製造蔗糖的副產品以製酒，台灣盛產甘蔗，製造蘭姆酒很方便，台灣省菸酒公賣局仿製蘭姆酒已有二十餘年歷史。自雞尾酒風行以後蘭姆酒已成為雞尾酒的主要基酒。

蘭姆酒 Rum



歐美各國酒類釀造與認識

葡萄酒(Wine)

法國是葡萄酒的王國，產製世界上品質最好的葡萄酒、香檳酒和白蘭地酒。

葡萄酒製造的一般程序：第一，先把葡萄製成葡萄汁，在九、十月間，葡萄成熟，在天氣晴朗葡萄果皮乾燥時開始收穫，揀去未完全成熟或有蟲害的果粒。如係釀製紅葡萄酒，精選工作，必須特別嚴密。其次是把葡萄壓碎，須靜置十二小時至三十六小時，予以壓榨，以使果汁和果粒分開，不過釀製紅葡萄酒，這壓榨工作留在發酵以後再做。

第二，是葡萄汁的發酵，將一小部份葡萄汁加熱滅菌，加入培養的酵母，俟酵母旺盛攪入未經加熱過的葡萄汁中，因培養的酵母佔優勢，促使全體葡萄汁產生酒精，抑制其他微生物繁殖。在葡萄汁發酵前加入亞硫酸，或通入二氧化碳消滅一切菌類，然後加入經亞硫酸馴養的酵母，使之發酵。白葡萄酒在發酵樽中發酵時，(一)則使樽內葡萄汁不接觸外間空氣。(二)則使樽內葡萄汁發酵時產生之氣體隨時排出。葡萄汁發酵需八天到二十天俟至泡沫漸次消失，主發酵即已終了。除去樽底沈澱物後，已成新葡萄酒。

紅葡萄酒在發酵時因未經壓榨，果皮果核沒有除去，果皮果核中的紅色素，果核中的鞣質，大部份溶解於果汁中。至發酵終了時，仍行壓榨以去其果粒。紅葡萄酒主發酵時需二星期至三星期不等。

西班牙葡萄酒 Wine

法國葡萄酒



美國葡萄酒

意大利葡萄酒



歐美各國酒類釀造與認識

葡萄牙葡萄酒



香檳酒(Champagne)

香檳酒為具有芳香之天然發酵含有氣泡的葡萄酒，酒液多數呈淡琥珀色，酒味醇美。飲用香檳酒除色、香、味的享受外，還有着聲的享受。這是香檳酒瓶中充滿二氧化碳氣，啓開瓶塞時會產生「嘍」的聲響，就意味着美酒來了，而是「迷人心竅」的美酒，無怪乎歐美高尚宴會中，非有香檳酒不歡。

香檳酒的釀製，原料有二種()是紫葡萄()是白葡萄。以紫葡萄為主，初步與釀葡萄酒相同，其壓榨出來的葡萄汁，最先榨出者，作為優級酒的原料，後榨出來的，就作為普通酒的原料。葡萄汁先盛於大桶，靜置後除去沈澱物，移入發酵槽中進行主發酵。發酵液須調合並撥去糖份，因糖份過多，在裝瓶進行後發酵時產生多量氣體易於爆瓶而糖份過少，却有起泡不多的毛病。

裝瓶的酒液，應添加純培養的酵母，使酒液能在瓶內緩慢的進行發酵，瓶內壓力逐漸增高，即移入地下窖中。先平置於瓶架上，須按時加以搖動，使瓶中沈澱物聚於瓶肩。其後將瓶改為斜置，繼又改為例置，最後沈澱物集於瓶頸就移入開塞工作室中，凍結瓶頸中的沉澱物後開塞放出。

釀製香檳酒的最後工作，是酒液成份的調整，如添加蔗糖，攪入陳年葡萄酒，攪入陳年白蘭地，使酒的成份與香味，合乎標準，然後再予貯藏。

香檳酒自開始釀製以包裝出售，大致先後須經過四、五年之久，世界生產香檳酒最聞名的地方，是法國東北部的香檳區。

- ①一級地區產製的香檳酒(Champagne Premiere Zone)即係法國曼爾奴(Marne)高地及山谷之葡萄園所產製者。
- ②二級地區產製的香檳酒(Champagne Deuxieme Zone)即法國曼爾奴高地及山谷以外部份伊布(Aube)，俄·瑪奴(Haute Marne)等地區之葡萄園所產者。

法國香檳 Champagne



歐美各國酒類釀造與認識



香甜酒(Liqueur)

香甜酒(Liqueur)，屬於香甜系酒之各種酒，不下數十種之多，香甜酒的特點：具有高度或中度的酒精含量，顏色是嬌美的，氣味是芬芳的，酒味是甜蜜的，在宴會中進用香甜酒都在餐後，侍者用精緻的銀盤，放置好多隻容量一安士的香甜酒杯，請客人取用，這時色香撩亂而情調優美，因此達到餐宴的最高潮。

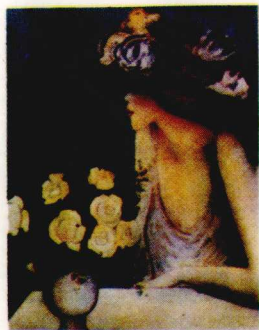
香甜酒的原料，多數是香氣強烈的果實、花瓣、藥材等，是極為優秀的餐後酒，也是調製雞尾酒常用的材料，在英國，稱呼用香料複合的高級品為香甜酒，單純的混合稱作甘露酒(Candial)，在法國，稱呼香甜酒中最高級品為(Greme)克雷麥。

現在簡略地介紹素來聞名的利口酒九種於次：

- 一、艾草酒(鴨臣酒)(Absinth或Absinthe)以瑞士製者為最好，次則為法國製的。此酒以苦艾(Artemisia Absinthium)為主要香料，苦艾屬菊科，係多年生草本，芳香甚盛。製酒時係將艾草花及葉乾燥後研磨成為粉末，與水果汁及大茴香，胡荽等拌和後以酒精浸泡經相當時日將浸出液予以蒸餾而得艾草酒。市場上出售的艾草酒，多數是瑞士出品。
- 二、茴香酒(Anisette)是以大茴香子(Aniseed)為主要香料的利口酒大茴香子是藥用植物大茴香的種子，香氣甚盛，茴香酒的製造，大致是以大茴香子與白芷根、苦扁桃、生茴香、檸檬皮、胡荽等配合在酒精中浸泡後加水精餾而成此酒，在包裝前須加糖及丁香香精予以調合。產製此酒的著名酒廠，是法國波爾多地方之瑪利·夫利薩爾公司。
- 三、丹姆酒(Benedictine)此酒是法國諾曼第地方的本尼迪克(Benidic)派僧寺依照古傳配方所製，號稱聖酒，此酒係盛裝於形製特殊的罇形容器中，標貼上除印有簽名外，還印有D.O.M.三字，這是Deo Optimo Maximo的縮寫：「奉獻於至善至大的神」，因此，這酒可以簡稱為丹姆酒。
- 四、櫻桃白蘭地酒(Cherry Brandy)這是以櫻桃為原料而

製成的酒，著名產地是丹麥，其製造方法，是以櫻桃盛入桶中約半桶，注入酒精使滿，櫻桃香味逐漸溶和於酒精中，然後去粕加糖調和，即可包裝銷售，此酒色彩悅目、風味至佳，是很漂亮的香甜酒，並採用為雞尾酒的基酒。又法國製造櫻桃白蘭地酒也很聞名。

- 五、修道院酒(Chartreuse)是世界聞名的香甜酒，有香甜酒女王之譽，因其在修道院釀製並具有製療病痛的功效，所以又有靈酒之稱，此酒係由法國格朗多·謝托利斯(Grand Chartreus)修道院獨家製造，因以謝托利斯為名，一般都作為香甜酒小量品飲，或用作雞尾酒的基酒，如單味飲用純酒，易於致醉。
- 六、可可酒(Creme de Cacao)這是以可可為基本香料而製成的香甜酒，可可樹生長於墨西哥以及南美洲各國，將可可豆搗碎後，拌和華尼刺香草製成飲料飲用，很是香美，土人稱這種飲料為巧克力托，嗣可帶回歐洲，就利用其香味以製成香甜酒，並作為雞尾酒的基酒，可可酒有棕色與白色兩種。



歐美各國酒類釀造與認識

七、橙皮酒 (Curacao) 亦稱柑香酒或甘桂酒，其主要原料本來採用委內瑞拉洋面庫拉索島所產的苦橙，因此以庫拉索 (Curacao) 為酒名，惟其後已大部份改用西班牙所產者來替代，橙皮酒風味優美，有黃色、棕色、白色三種，以荷蘭的芬爾斯公司與法國的寇塞尼亞公司的產品較為有名。

八、薄荷酒 (Pippermint) (Greme De Menthe) 係以薄荷油為主要原料調合而成，色呈碧綠，也有白色及淡紅色者。

九、苦艾酒 (Vermouth) 是以苦艾、香料以及其他藥材調合於葡萄酒中而成的香甜酒。其主要產地為義大利及法國。義大利產者以托利諾苦艾酒 (Torino Vermouth) 較為出名，酒中含有苦艾、金雞納樹皮、龍胆、肉桂、麝香草等成分，具有補身、開胃等藥效。分紅褐色及金黃色兩種。此酒風味至佳，其甜味者女性尤為喜愛。

法國製之苦艾酒，多係里昂出品，其原料酒是一種

用獨特方式釀成的葡萄酒，所以具有特殊的風味。所用香料以苦艾、苦橙皮、小豆蔻、蘆薈等為主。苦艾酒用於餐前酒、用餐酒、餐後酒，以及做雞尾酒的基酒。

屬於克雷麥 (Greme) 級的除可酒之外，再酌舉其名稱九種於次：

- ①蜜柑酒 (Creme de Mandarine)
- ②木莓酒 (Creme de Cassis)
- ③草莓酒 (Creme de Fraise)
- ④咖啡酒 (Creme de Moka)
- ⑤果核酒 (Creme de Noyau)
- ⑥茶香酒 (Creme de Tea)
- ⑦華尼刺酒 (Creme de Vanille)
- ⑧紫羅蘭酒 (Creme de Violette)
- ⑨香蕉酒 (Creme de Banana)

其實香甜酒多數是藥酒與水果酒，歐美宴會中，宴國賓席開用酒至七種，宴大實用五種，而餐後敬香甜酒，更是不可少項目之一。

香甜酒類 Liqueur



蜂蜜酒

杏子白蘭地

櫻桃白蘭地

綠色薄荷酒

咖啡酒

柑桔酒



櫻桃白蘭地

可可酒

咖啡酒

柑香酒

柚子酒

聖酒

蘋果酒

香茅酒

歐美各國酒類釀造與認識

雪梨酒(Sherry)

雪梨酒(Sherry)是西班牙的特產，是以葡萄為原料而釀成的，為西班牙南部之澤利斯(Jerez)市歷史最為悠久，西班牙盛產葡萄，除釀造紅、白葡萄酒，白蘭地酒等外，以特別釀法釀成雪梨酒，此酒別具芳香，其釀造方法相當複雜，它的製造過程，初步與釀製一般葡萄酒近似，須在陽光下經過一天或兩天的曝曬，然後由穿着特製靴鞋者予以踩踏，使葡萄破裂而不損果核，在踩踏之際，並須攪入一種石膏土，雪梨酒之特殊風味與攪入石膏土關係甚大，此後經壓榨成為葡萄汁進行發酵，再發酵完成之期間，約需三個月之久，加入適量的白蘭地酒而成為新酒，新酒分裝於桶，裝桶以八分為度不加蓋，酒面滋生白色黴菌，旋即結成薄膜，與雪梨酒特殊之品質及芳香，亦有重大關係。

西班牙雪梨酒 Sherry



歐美各國酒類釀造與認識

意大利、法國苦艾酒 Vermouth



特奇喇 Tequila (又名：龍舌蘭酒)



調酒器具



- ①香檳桶——(Champagne Bucket)
- ②調酒壺——(Shaker)
- ③冰桶——(Ice Bucket)
- ④調酒杯——(Mixing Glass)
- ⑤雀仔頭并嘴子——(Measure)
- ⑥白毛巾——(White Towel)
- ⑦冰夾——(Ice Tongs)
- ⑧量酒杯——(Jigger)
- ⑨開瓶器——(Bottle Opener)
- ⑩水果刀——(Knife)
- ⑪濾冰器——(Strainer)
- ⑫小型碎冰器——(Ice Crusher)
- ⑬牙籤——(Tooth Picks)
- ⑭量匙——(大Big Spooch 小Tea Spooch)
- ⑮、⑯開瓶鑽——(Cork • Screws)
- ⑰瓶嘴子——(Dome Pourer)
- ⑱調酒棒——(Stirrer)
- ⑲長叉——(Bar Forks)
- ⑳長匙——(Bar Spoon)

補：杯墊—Mat



圖左雪泡機
圖中碎冰機
圖右電動調酒器